



Surprise Middag Avec

Lönkan, 12.9 2012

Innehållsförteckning

Kräftströmming	3
Chevice på sik.....	4
Jordärtskockssoppa.....	5
Beef Wellington.....	6
Duxelles.....	7
Rödvinssås.....	8
Grönsaker	9
Stuvad potatis	10
Äppelkaka.....	11

Kräftströmming

30 minuter, ca 10 personer

Ingredienser:

1 kg strömmingsfiléer
Salt och peppar
Kronhill

Lag
30 g smör
100 g tomatpuré
100 g finskuren lök
1 dl fiskfond
1 dl ättika
20 g socker
1 msk senap
salt och peppar

Skär bort ryggen från strömmingen. Krydda fisken med salt och peppar och rulla filéerna med skinnsidan inåt. Strö över kronhillen.

Fräs löken och tomatpurén i smöret. Tillsätt resten av ingredienserna för lagen och sjud upp. Häll den heta lagen över fisken och grädda i ugn 175 °C, 10 min. Låt svalna i lagen.

Chevice på sik

30 minuter, ca 10 personer

Ingredienser:

1,5 kg	Sikfiléer
1 kg	Lime
150 gr	Vitlök
20 gr	Ingefära
5 gr	Korianderblad
1 st	Röd paprika
2 st	Rödlökar
	Chili
	Salt och vitpeppar
	Socker

Filea fisken och skär i små kuber.

Tillsätt först salt enligt smak och sedan saften av limen, litet åt gången.

Tillsätt övriga kryddor, rödlök, paprikan skuren i små bitar och socker.

Låt dra i 8-10 minuter.

Servera.

Tips: Håll fisken i frysen ca 5 minuter innan tillredningen. Chevicen blir då saftigare.

Jordärtskockssoppa

30 minuter, ca 10 personer

Ingredienser:

- 2 l Hönsbuljong
- 4 dl Grädde
- 1 dl Sherry
- 2 kg Jordärtskockor
- 6 st Schalottenlökar
- Persilja
- Fettfri mjölk
- Salt och vitpeppar

Skala och skär jordärtskockorna och fräs dem i smör utan att de får färg. Tillsätt buljongen och koka tills rotfrukterna är mjuka. Finfördela med stavmixer och sila.

Tillsätt grädden och låt sjuda ca 10 minuter. Tillsätt sherryn och låt sjuda ytterligare ca 5 minuter. Avsmaka och tillsätt salt och vitpeppar.

Värm upp mjölken och skumma den med stavmixer. Häll soppan i små uppvärmda skålar eller i tekoppar, sätt mjölkskum på toppen och garnera med finhackad persilja.

Beef Wellington

45 minuter, ca 10 personer

Ingredienser:

2 kg	Nöt inre filé
400 gr	Duxellesmassa
1 kg	Smördeg
	Ägg-gula
5 dl	Rödvinssås
	Salt och svartpeppar

Putsa filén, krydda den och stek den i smör så att den är brynt på alla sidor. Kyl filén.

Gör duxellesmassan och kyl ned den.

Kavla smördegen till en jämn ca 3 cm tjock skiva så att hela filen ryms i den. Bred duxellesmassan över degen och lägg köttet i mitten. Rulla in köttet i degen och ”limma” fast den med vispat ägg. Smörja degen med ägg och grädda i ugn, 200 °C ca 20 minuter (tills innertemperaturen är 55 °C). Låt filén vila och skär sedan en ca 200 g bit per person.

Duxelles

½ timme, ca 10 personer

Ingredienser

200 g Finskuren lök
400 g Finskurna champinjoner
80 g smör
Salt och vitpeppar
Finhackad persilja

Fräs lök och svamp i smöret tills massan är torr. Tillsätt kryddor och persilja. Låt svalna.

Rödvinssås

1,5 timmar, ca 20 personer

Ingredienser

100 g	Finskuren schalottenlök
50 g	Bladselleri
2 st	Vitlösklyftor
	Timjan
50 g	Champinjoner
½ dl	Rödvinsvinäger
5 dl	Rödvin
1 l	Demi-glaze
	Svartpeppar
	Lagerblad
	Salt
	Smör

Fräs lök, selleri, vitlök och timjan i en rymlig kastrull. Tillsätt vinägern och rödvinet och reducera till hälften. Tillsätt demi-glaze, svartpeppar och lagerblad. Reducera med en tredjedel (dvs koka tills 2/3 återstår). Sila såsen, smaka av och tillsätt en klick smör före den serveras.

Grönsaker

½ timme, ca 10 personer

½ kg morot

½ kg palsternacka

½ kg kålrot

½ kg sellerirot

Socker, salt, smör och vitpeppar

Skör grönsakerna i strimlor. Koka dem i vatten med socker och salt tills de är al dente (koka dem skilt för alla grönsaker har olika koktider). Kyl ned i kallt vatten.

Fräs grönsakerna i smör med salt och peppar just före serveringen (de kan även värmas i ugn).

Stuvad potatis

30 min, ca 10 personer

2 kg potatis

300 g finskuren lök

4 dl hönsfond

1 l grädde

salt och vitpeppar

Skala och skär potatisen i kuber. Skala och skär löken. Fräs löken i smör och tillsätt potatisen. Fräs i ytterligare ca 10 minuter. Tillsätt hönsfonden uppvärmd och låt sjuda tills nästan all vätska avdunstat. Tillsätt grädden och sjud tills potatisen är färdig och stuvningen blivit tjock. Krydda med salt och vitpeppar.

Äppelkaka

½ timme, ca 10 personer

2 ägg
150 g smör (smält, hett)
2 ½ dl socker
3 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
3 medelstora syrliga äpplen
Kanel och socker

Vispa ägg och socker pösigt. Tillsätt det heta smöret samt mjölet blandat med bakpulvret. Smörj en pajform (ca 28 cm i diameter) eller kakform och beströ den med skorpsmulor. Bred ut degen i formen och rada äppelklyftorna (äpplena skalade och utan stjärnhus) vackert i ring. Strö över kanel och socker.

Grädda i 200 graders ugn (mitt i ugnen) 20-25 min. Servera med vaniljglass eller vaniljsås.